



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

La Baronne de Jolimont

Crèmeux au cœur fondant

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: La Baronne de Jolimont - 200g

N° art: 10020

EAN: 7612 0091 0200 0

Croûte: fleurie (Penicillium)

Catégorie: fromage gras (MG/ES > 55%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Toute l'authenticité et le savoir faire du fromager de Moudon depuis 1889 se retrouve dans ce fromage. Sa recette ancestrale et son affinage soigné lui procure une texture crémeuse et un cœur fondant.

Particularités:



- Le lait des fromages du Grand Pré est collecté à proximité de notre fromagerie, ce qui permet de conserver toutes ses qualités en respectant l'environnement.

- Nos produits sont labélisés



Dégustation: Sortez ce fromage 1 à 2 heures du réfrigérateur avant de le servir, ainsi il développera tous ses arômes!

Conservation: Entre + 2°C et 5°C

Unité de commande: 12 pièces



Commandes & contact

Le Grand Pré SA,
ZI du Grand Pré 4D
1510 Moudon

Tél. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch